食の最先端はバルセロナにあり

世界中に食都は数あるがここバルセロナほど独創的で斬新で、ヴィヴィッドなグルメの街もないのでは。
伝説のレストラン「エル・ブジ」が閉店して6年。いまこの街の厨房を輝かせるのは
かつてこの店で腕を磨いた何人ものシェフたちや同時代、ほかの名店で修業を重ねたいわゆる第二世代。
彼らのつくる飛びっきり新しい逸品料理をご賞味あれ。

ディスフルタールのデザートは、金管楽器コルネットを模したチーズのタルト。

3人寄れば
文殊の知恵っていってネ

エドゥアルト・シャトルク　「〝3つの頭脳と6つの目と6本の手〟。3人でいるからこそ、ひとりではできないことができる。エル・ブジで16年以上も一緒に、プロとして育ってきたから、チームでやることが当たり前なんだ。喧嘩？　そりゃするよ」

オリオル・カストロ　最年長の彼は42歳。みんなのまとめ役かというと……「お互いが認め合って、リスペクトしているから。まとめる必要なんてないんだよ。家族の誰よりも長い時間を一緒に過ごしている。アイディアは別々に考えたり、一緒に考えたりといろいろ」

マテウ・カサーニャ　元々エル・ブジではパステレロ（菓子職人）だったが、いまは料理からすべてに携わる。「みんなプロフェッショナルだからね。毎日喧嘩だよ。中途半端に一緒にやるのがいちばんいけない。互いの疑問点はぶつけ合わなきゃね」

Disfrutar

「エル・ブジ」のチーフシェフ集結！

ディスフルタール

「エル・ブジ」の黄金期を支えたトップ3のシェフ、オリオル、エドゥアルト、マテウが、2番目の店をオープンさせた。5年前、バルセロナの北東カダケスに「コンバルティール」が開店したときも話題沸騰だったが、今回はまた別のコンセプト。世界中のグルメたちの注目を集めている。

店名のディスフルタールは〝楽しんで〟といった意味。カラフルなお菓子のような店に入ると、まずバーカウンターとインフォーマルな席。さらに奥へと進むと、両サイドに厨房を眺めつつ、ダイニングに至る。振り返ると、丸く抜けたセラミックのレンガに囲まれた、賑やかな厨房が見て取れる。

彼らのキャリアを考えれば、各各が店をもつこともできるはず。だが〝チーム〟でやることが肝心なのだそう。さすがカタラン気質。団結力が生み出すパワー、クリエイティビティを知り抜いた感じだ。

気になる料理は、とにかく〝楽しんで〟ほしいので価格抑えめ。デギュスタシオン・メニューが105ユーロからの4種。これで、20種類以上もの料理から好きなものを一皿ずつ選べるという具合。インフォーマルなテーブルでは、アラカルトで好きなものだけ食べられる。料理自体はもちろん、サプライズと美味の両立完璧！

1.店に入ってすぐのバーカウンター。すぐ奥に10席ほどのインフォーマルなスペースが。2.ダイニングからキッチンを見ると、一糸乱れぬ作業ぶり。3.天井が高く、窓が大きいので明るく開放的。

Disfrutar
Carrer de Villarroel 163, Barcelona
☎ +34·93·348·6896
ca.disfrutarbarcelona.com/
㊡ 13時～14時30分、20時～21時30分
㊡ 日・月曜、8月に2週間ほど

4.ガスパチョのサンドウィッチ。5.野うさぎの冷製。エストラゴンの香り添え。